



Wochenmarkt auf dem Johannesplatz



Förderverein
INITIATIVE
Johannesplatz e.V.



„Genuss direkt vom Hersteller“

Liebe Besucher*innen,



seit 10 Jahren gibt es den Wochenmarkt auf dem Darmstädter Johannesplatz.

Wir, die Initiative Johannesplatz e.V., nehmen das Jubiläum zum Anlass, Ihnen die Selbsterzeugnisse und Anbieter vorzustellen. Viele der angebotenen Produkte stammen direkt aus der Region, mit einem Höchstmaß an Frische und Qualität. Genießen Sie bei Ihrem Einkaufsbummel die reichhaltige Auswahl und die einladende Atmosphäre auf dem Johannesplatz. Wahrscheinlich treffen Sie ohnehin nette Bekannte für einen Plausch, die Kinder können mit Gleichgesinnten spielen und wer will, kann bei einem leckeren Snack in der Mittagspause entspannen. Für alle ist etwas dabei, wir freuen uns auf Sie!

Ihre Initiative Johannesplatz e.V.

Impressum

Gestaltung und Redaktion: Initiative Johannesplatz e.V., 2019

Fotos: © Initiative Johannesplatz e.V.; Fische: © JohnAdamsj/Pixabay, Lammfleisch: © iStock



**Wir sind eine
handwerkliche
Bäckerei aus
dem Oden-
wald, gegründet**

1857. Wir stellen unser Brot und alle sonstigen Backwaren nach eigenen Rezepten her und verwenden hausgemachten Sauerteig ohne Fertigmehle. Dem Brot gönnen wir beste Zutaten und zwei wichtige Dinge: handwerkliches Können und lange Teigführungen, die dem Brotteig Zeit zum reifen lassen. Auch unsere Brötchen sind „Langzeitbrötchen“, d.h., sie stehen über Nacht bei 3°C im Kühlhaus und entwickeln so ihr volles Aroma. Die süßen Teilchen und Kuchen sind mit guter Butter hergestellt.

Brot und Brötchen sollen ein Erlebnis sein, – eines das duftet! Eines, das am zweiten Tag noch besser schmeckt und lange frisch hält. Eben Brot wie es früher war.

Bäckerei Horn **Die Brotwerkstatt**



*Unser Brot nach alter Handwerks-
tradition: Mit selbstgemachtem
Sauerteig und Langzeitführung*

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Hirschhorn Freitag von 8.00 – 12.00 Uhr

Zotzenbach Samstag 7.30 – 12.30 Uhr

Kontakt Burckhard Horn * Rodensteiner Straße 29 * 64407 Fränk.-Crumbach
Tel.: 06164-1524 * email: bh@baecker-horn.de *



Fräulein Zuckertopf

ist das mobile
Caravan-Café
aus Darmstadt
mit dem ganz be-

sonderen Charme. Wir möchten Sie mit leckeren Kaffeespezialitäten und liebevoll zubereiteten Speisen verwöhnen. Neben Kuchen, Quiche und anderen Leckereien können die Gäste auch Suppen und erfrischende Getränke genießen. Je nach Saison verwenden wir dazu regionale und sorgfältig ausgewählte Zutaten, alles hausgemacht verarbeitet. Natürlich können wir auch vegan: In unserem Sortiment finden Sie auch stets vegane Varianten.

Fräulein Zuckertopf Mobiles Caravan-Café



*Gönnen Sie sich eine Pause: Bei uns
können Sie Genießen und sich Wohlfühlen!*

Miete mich!

Es steht ein Event an, bei dem Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen wollen? Einfach fragen und wir kommen mit dem Caravan und den Leckereien direkt zu Ihnen!

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Weitere Termine in Darmstadt + Umgebung: Siehe facebook und unter www.fraeulein-zuckertopf.de

Kontakt Tina Spinnler * Fräulein Zuckertopf
email: hallo@fraeulein-zuckertopf.de * www.fraeulein-zuckertopf.de



Fox-in-a-box

ist ein mobiler Stand, der in Darmstadt und der näheren Umgebung (bis ca. 50km Umkreis) in den Sommermonaten frozen Yogurt anbietet.

Das cremig-kühle Eisdessert wird serviert mit einer reichen Auswahl an Toppings: Darunter frische Früchte der Saison und hausgemachte Fruchtsaucen. Sowie Leckereien wie z.B. Gummibärchen, knusprige Kekse, Schokostreusel oder Eierlikör. Statt Sahne wird Joghurt und Milch zur Herstellung verwendet, so hat das Eis weniger Kalorien und schmeckt trotzdem herrlich cremig und erfrischend!

*** Was ist frozen yogurt?** - Frozen Yogurt ist ein gefrorenes (frozen) Eisdessert, aus fettarmen Milchprodukten - Joghurt und Milch mit max. 1,8% Fett. Seine Zutaten verleihen dem Dessert probiotische Eigenschaften und viel Kalzium (circa 10% des Tagesbedarfs je 100 g). Ähnlich wie Softeis wird das erfrischende Eis in Portionsbecher gezapft und sofort verzehrt.

fox-in-a-box frozen yogurt



Übrigens ... Am Herzen liegt uns Nachhaltigkeit und Abfallvermeidung: Daher verwenden wir essbare Eisbecher und Metall-Löffel. Gerne können Sie auch eigene Behälter und Löffel mitbringen.

Miete mich!

Das frozen-yogurt-Mobil kann auch für Geburtstage, Hochzeiten oder Firmenfeiern gemietet werden ... für das „i-Tüpfelchen“ auf Ihrem Event.

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Kranichstein K6 Mittwoch 14.00 – 18.00 Uhr

Prinz-Georg-Garten Sonntag 13.00- 18.00

Infos / Kontakt www.fox-in-a-box.org * www.facebook.com/foxinabox.org * www.instagram.com/foxina.box



**Die Metzgerei
Volker Götze ist
ein traditionsrei-
cher Betrieb,** der

Fleisch und Wurstwaren aus eigener Aufzucht und Schlachtung anbietet. Im Mittelpunkt unseres Angebotes steht die hohe Qualität der Produkte und artgerechte Haltung der Tiere. Das bedeutet ausreichend Platz im Stall, keine schnelle Futtermast und gefüttert wird unter anderem mit eigen angebautem Getreide und Kartoffeln. Die Rinder stehen – solange es das Wetter erlaubt – auf der Weide. Ergänzend zu unserem Sortiment bieten wir auch saisonale Spezialitäten wie Grillspezialitäten oder Wildfleisch an.

Volker Götze **Fleisch- und Wurstwaren**

Unser Credo: Die Kunden sollen nur das auf den Teller bekommen, was wir unserer Familie auch Gutes tun würden.



Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Bauschheim

Dienstag 9.00 – 12.30 u. 16.00 – 19.00 und
Samstag von 8.00 – 13.00 Uhr

Flörsheim (an der St. Gallus Kirche)
Freitag von 8.00 – 14.00 Uhr

Kontakt Volker Goetz * Schmittgasse 2a * 65468 Trebur
Tel.: 06147-2270 * mobil: 0163-2358804 * email: goetzgbtrebur@web.de



Wir möchten Sie geschmacklich begeistern – mit Käse! Bei uns

finden Sie eine große Auswahl an deutschen und hessischen Käsesorten in Bio-Qualität. Vom Heublumenkäse, der nach frischem Gras duftet bis zum berühmten hessischen „Handkäse“. Oder erleben Sie den Geschmack vom letzten Urlaub: Mit Spezialitäten von französischem, spanischem, italienischem und Schweizer Käse – je nach Reifung, kräftiger oder milder im Geschmack. Unser Sortiment wird ergänzt mit weiteren Milchprodukten, eingelegten Oliven und selbstgemachten Aufstrichen.

Käsepanzer Alles rund um Käse



Übrigens: Die Hart-, und Weichkäsesorten kommen aus ausgesuchten Hofkäsereien mit ökologischem Anbau, sorgfältiger Handarbeit und Liebe zu Tieren!

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Riegerplatz Mittwoch 8.00 – 13.00 Uhr

Kranichstein K6 Mittwoch 14.00 – 18.00 Uhr

Bessungen (Orangerie) Freitag 14.00 – 18.00 Uhr

Nieder-Ramstadt Donnerstag 8.00 – 13.00 Uhr

Kontakt Georgina Rottenberger * Die Käseecke * Hammergasse 3 * 64372 Ober-Ramstadt
Tel.: 06154-6967830 * email: kaeseecke-ober-ramstadt@t-online.de * www.käse-ecke.de



In unserem
landwirt-
schaftlichen
Familienbe-
trieb produzie-
ren wir eigene
Erzeugnisse wie
Salat, Gemüse und

Kartoffeln für den Verkauf auf dem Wochenmarkt. Machen Sie Ihren Einkauf zum Gang durch den Bauerngarten! Wir bieten Vitamin-spender wie Kohl, Möhren, Porree, Paprika, To-maten, Zucchini, Gurken, Bohnen, Radieschen, Kürbis, Blattsalate sowie frische Kräuter – und das alles nach Saison. Hinzu kommen mehrere Kartoffelsorten, Zwiebeln sowie Schnittblumen. So erhalten unsere Kunden eine frische und qualitätsvolle Auswahl. Zur Ergänzung finden Sie in unserem Sortiment noch Südfrüchte sowie weiteres Obst und Gemüse.

Betriebsgemeinschaft Höhl Landwirtschaftliche Erzeugnisse



*Wir erzeugen feldfrisches
Gemüse, Salate und Obst.*

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Darmstadt Marktplatz Samstag 8.00 – 14.00 Uhr

Nieder-Ramstadt Donnerstag von 8.00 – 12.00 Uhr

Kontakt Familie Höhl * An der Pfungstädter Landstr. 4 * Michelshof * 64347 Griesheim
Tel.: 06155-2907 * email: info@michelshof-hoehl.de * www.michelshof-hoehl.de



Als Familienbetrieb aus der Region wollen wir einen Beitrag dazu leisten, Sie mit frischen und hochwertigen Produkten zu versorgen. Unsere Tiere stammen aus eigener Zucht und werden – solange es die Witterung zulässt – im Weidegang gehalten. So leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege und sorgen für den Erhalt von Streuobstwiesen und der Artenvielfalt auf den Flächen. Da wir großen Wert auf robuste Rassen legen, benötigen wir keine Antibiotika für die Haltung. Die Tiere werden außerdem stressfrei regional geschlachtet. Bei uns besteht alles aus 100 % Lammfleisch – auch unsere Wurstsorten.

Familie Holzner Lammfleisch



Neben dem artgerechten und verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren steht die individuelle Beratung der Kunden im Vordergrund.

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag (14-tägig) 13.30 – 18.30 Uhr

Darmstadt Riegerplatz
Mittwoch (14-tägig) 8.00 – 13.00 Uhr

Bessungen Orangerie
Freitags (wöchentlich) 14.00 – 18.00 Uhr

Eberstadt Samstag (14-tägig) 7.30 – 12.30 Uhr

Seeheim Samstag (14-tägig) 7.00 – 12.00 Uhr

Kontakt Familie Holzner * Obere Grieselstr. 25 * 64625 Bensheim * Tel.: 06251-68540



**Wir bieten
echten Honig**
– direkt vom
Erzeuger und
aus Darmstadt!

Unsere Bienenvölker die den „Stadthonig“ sammeln, residieren im blühenden Bürgerpark oder auf den Dächern der Stadt. Zu unserem Sortiment gehört Raps- und Akazienhonig aber auch Honig mit verschiedenen Sorten von Nektar, dazu heilende Salben mit Bienenwachs, eiweißreiche Propoliskugeln und Kerzen. Der Geschmack von Honig ist nie gleich. Je nachdem, welche Blütenpflanzen die Bienen vorgefunden haben, können Sie in unserem Honig jedes Jahr andere Nuancen heraus schmecken.

Stefan Fuchs **Honig**



Schon gewusst: Honig enthält entzündungshemmende Wirkstoffe und Antioxidantien, die gesund sind.

Wo finden Sie uns?

Darmstadt Johannesplatz (an der Johanneskirche)
Donnerstag 13.30 – 18.30 Uhr

Bessungen Orangerie Freitag 14.00 – 18.00 Uhr

Darmstadt Datterich Markt
Samstag 8.00 – 14.00 Uhr

Kontakt Stefan Fuchs * Tel.: 0177/2361089 * email: imker@steff-f.de



Alicenstraße 24 * 64293 Darmstadt * Tel.: 06151-291634 * email: mail@johannesplatz-darmstadt.de
Spendenkonto: Sparkasse Darmstadt * IBAN DE55 5085 0150 0018 0084 67 * BIC HELADEF1DAS